

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Der Volksfreund. 1901-1932 1908**

28 (3.2.1908) Unterhaltungsblatt zum Volksfreund, Nr. 10

...der Frau gleich sein soll. Zwei Einfönderinnen wünschen, daß der Mann auf seinem bisherigen guten Wege fortfähre.

**Ein Antrag gegen die Mitgiftträger.** Aus Newhork wird berichtet: Die Amerikaner sind es überdrüssig, es machtlos mitanzusehen, wie die reichen Töchter ihres Landes die mühsam erarbeiteten Millionen ihrer Väter in europäischen Fürsten, Grafen und Baronen anlegen. Der Kongreß in Washington wird sich in den nächsten Tagen mit dem Antrag beschäftigen, der ein Gesetz gegen den Mitgifttransport der Europäer vorsieht. Der Abg. Adolf A. Sabath aus Chicago, ein geborener Böhme, hat beantragt, von allen Mitgiftigen amerikanischer Frauen, die einen Nichtamerikaner heiraten, eine Steuer von 25 Prozent zu erheben. Auf mehr als 3000 Millionen berechnet Sabath die Summen, die durch europäische Heiraten der reichen American girls dem Nationalvermögen verloren gegangen. Mr. Null, der Abgeordnete von Iowa, hat ein kostbares Amendement vorgeschlagen, das die Rückgabe der erhobenen Steuer vorsieht, nach der üblichen Scheidung oder wenn der Gatte seine amerikanische Frau verläßt.

### Ratgeber.

**Reinigt das Saatgut!** Jahraus und jahrein werden noch ungezählte Mengen von Unkrautsamen durch den Landwirt selbst ausgesät, weil die entsprechende Reinigung des Saatgutes fehlt. Nach dieser Seite hin kann kaum genug gesehen. Ebenso achte man darauf, daß keine Unkrautsamen auf den Düngerhaufen gelangen, auch nicht ohne vorherige Zerstörung ihrer Keimkraft verfrachtet werden. Erfahrungsgemäß behalten viele Samen beim Durchgang durch den tierischen Verdauungsapparat ihre Keimfähigkeit und werden dann mit dem Dünger wieder auf den Acker gebracht.

### Obst- und Gemüsebau.

**Praktische Anleitung zur Champignonsucht.** Die Champignonsucht ist weder schwierig, noch erfordert sie besonders kostbare Anlagen. Jeder dunkle temperierte, etwa 13—18 Grad C. warme Raum, also Plätze, die oftmals völlig leer stehen in Haus, Keller und Gewölben, sind zur Kultur geeignet, ebenso Gruben und Schollen, welche nicht an Feuchtigkeit zu leiden haben. Die Hauptsache ist die Beschaffung des richtigen Bodens, welcher verschieden stark mit Düngemittel zu versehen ist, je nachdem es sich um Kulturen handelt, welche in besonders zu diesem Zwecke hergerichteten Räumen, Gewächshäusern, Mistbeetkästen usw. eingerichtet werden, oder aber um solche, die in Wohnräumen untergebracht werden sollen, und infolgedessen geruchlos sein müssen. Für die Kultur in besonderen Räumen würde folgende Methode angempfehlen sein, welche besonders in England meist eingehalten wird. Aus zerbrochenen Pferdeäpfeln wird ein Haufen von etwa 25 Zentimeter Höhe aufgeschüttet, der durch mäßiges Begießen und Druck auf 10 Zentimeter Höhe gebracht wird. Nach etwa 14 Tagen bringt man kleine Stücke der sogenannten Pilzmutter auf die Mitte des Haufens, welcher dann mit einer dünnen Schicht feingefiebter Erde bedeckt wird. Nachdem man hierauf den Haufen noch mit Stroh bedeckt hat, erscheinen die fruchtträgender des Champignons das, was man eben gewöhnlich den Pilz nennt, nach 20—30 Tagen, und die Kulturen geben lange Zeit hindurch reichlichen Ertrag.

**Holländische gelbe plattrunde Winterzwiebel.** Die Ausfaat geschieht im September im Freien, und im Frühjahr erfolgt ein Verpflanzen der Sämlinge, wobei besonders darauf zu achten ist, daß die Knolle beinahe ganz über der Erde steht. Die Pflanzen dürfen also nicht sehr tief gepflanzt werden, was auch bei den übrigen Zwiebelarten sich als zweckmäßig erweist. Die holländische Winterzwiebel wird sehr groß, übertrifft in der Größe gewöhnlich unsere übrigen Sorten; es sollen von ihr sogar Zwiebeln von 13 Zentimeter Durchmesser erzielt worden sein.

**Wie tief muß man bei Gemüseanlagen rigolen?** Bei der Anlage muß durchweg zur Tiefe von 50—70 Zentimeter rigolt werden. Die Vorteile sind später: halbe Arbeit, Vegetation noch

...wird erreicht, weniger Geld- und Müheaufwand.

### Sinnsprüche.

Es ist kein Pfad der Welt so feil,  
Daß ihn nicht Blumen schmücken;  
Und das bleibt unser eig'nes Teil,  
Daß wir sie pflücken. R. Stieler.

### Literatur.

**Meyers Bibliothek der deutschen Klassiker.** Die große Sorgfalt in der Bearbeitung der Meyerschen Klassiker-Bibliothek (Verlag des Bibliographischen Instituts in Leipzig und Wien) kennzeichnet sich ganz besonders durch folgende Einzelheiten: der Text, der im Laufe der Zeit so leicht Entstellungen erfährt, ist genau in der vom Dichter festgesetzten Form geboten; treffliche Lebensabriße der Dichter, die zugleich deren literarische und ästhetische Bedeutung feststellen und auch ein Gemälde der allgemeinen Bildungsstände sowie des besonderen literarischen Geschmacks ihrer Zeit entwerfen, und vorzügliche Einleitungen zu den einzelnen Werken erleichtern den Einblick in den tieferen Sinn der klassischen Werke. Ganz besonders wichtig sind ferner die Anmerkungen unter dem Text, welche die für unsere Zeit weniger verständlichen Anspielungen erklären, an denen sich unsere Altvordern noch ohne Kommentar erfreuen konnten. So nach bieten die Werke der Meyerschen Klassiker-Bibliothek in sorgfältigster Ausführung alles das, was der heutige Leser zum Verständnis der älteren Autoren bedarf. Wer einen Band der Meyerschen-Klassiker-Ausgaben genau prüft, wird erstaunt sein, wie sehr ihm durch die geschickte Bearbeitung Genuß und Verständnis gesteigert wird; er wird bemerken, daß er zahlreiche Beziehungen und Schönheiten der Dichtungen entdeckt, die ihm früher verschlossen waren. Mit dem gebiegenen Inhalt harmonisiert die vornehme Ausstattung; das dauerhafte Papier, der klare Druck, der gefällige Einband. Trotz dieser Vorzüge ist es möglich gewesen, den Preis des Bandes (in elegantem Leinenband) auf durchschnittlich 2 Mk. zu beschränken. Erschienen sind bisher: Arnim, 1 Band; Brentano, 1 Band; Bürger, 1 Band; Chamisso, 3 Bände; Eichendorff, 2 Bände; Gellert, 1 Band; Goethe, 15 Bände; Grillparzer, 5 Bände; Hauff, 4 Bände; Hebel, 4 Bände; Heine, 7 Bände; Herber, 5 Bände; Hoffmann, 3 Bände; Immermann, 5 Bände; Jean Paul, 4 Bände; K. v. Kleist, Kleine Ausgabe 3 Bände; Große Ausgabe 5 Bände; Körner, 2 Bände; Lenau, 2 Bände; Lessing, 5 Bände; Otto Ludwig, 3 Bände; Novalis und Fouqué, 1 Band; Platen, 2 Bände; Reuter, Kleine Ausgabe 5 Bände; Müdert, 2 Bände; Schiller, Kleine Ausgabe 8 Bände, Große Ausgabe 14 Bände; Tieck, 3 Bände; Uhland, 2 Bände; Wieland, 4 Bände. — Ausführliche Verzeichnisse können kostenfrei durch jede Buchhandlung oder auch von der Verlagsbuchhandlung direkt bezogen werden.

### Aus den Wigblättern.

**„Megendorfer Blätter“.**  
**Im Privatkontor.** „Was suchst du denn, Sara?“ — „Na, ich such' unsern Trauschein in deinem Schreibisch.“ — „Mein Gott, — da mußt du doch nachsehen unter „Geschäftspapiere!““  
**Gewissenhaft.** „So, seitdem der A. Vegetarier geworden ist, hat er auch seine Lektüre geändert?“ — „Ja, statt des Wurfblättchens hält er jetzt ein Käseblatt!“  
**Stimmt.** „Was schimpfen Sie denn so bei mir, Sie scheinen nicht auf Bildung Anspruch zu machen?“ — Gläubiger: „Nein, aber auf Zahlung!“  
**Replik.** „Fräulein Olga bildet sich jetzt zur Sängerin aus.“ — „Sie bildet es sich wenigstens ein.“  
**Gut gegeben.** Baron (zum Diener): „Weißt du auch, daß meinen Ahnen bis zu den Raubrittern zurück verfolgt werden können?“ — Diener (dessen Herr fortwährend in Geldbatalamitäten ist): „Aber gelt, Herr Baron, geraubt haben f' doch a bissehl zu wenig für Sie!“

# Unterhaltungsblatt zum Volkstreund.

Nr. 10. Karlsruhe, Montag den 3. Februar 1908. 28. Jahrgang.

## Tea.

Der Tee wird nach und nach auch in Deutschland zu einem Volksnahrungsmittel, wie er es z. B. in Rußland und England schon lange bei allen Bevölkerungsschichten ist. Die aufsteigende Wirkung, welche die im Teebrauch und besonders in dessen Blättern vorhandenen Alkaloide auf die Nerven haben, verschafft dem Tee überall da einen Platz, wo andere stärkere Genussmittel verdrängt werden. Die Abnahme des Alkoholkonsums im letzten Jahrzehnt ist von einer starken Zunahme des Teekonsums begleitet gewesen. Der Name Tee stammt aus der gemeinen Volkssprache in der chinesischen Provinz Kofien oder Kofian ab, hier wird er Tia, in Canton dagegen Tschä oder Tschai genannt, in der Schrift und Mandarinsprache heißt er Tschä oder Tschia. Der schwarze oder der braune Tee ist unter dem Namen He-Tschä, der grüne unter dem Namen Wetschä bekannt. Andere Teesorten haben von anderen Umständen ihre Benennung erhalten. So heißt z. B. Pe-Loe die erste helle Blattprosse, weil dieser Tee von den eben aufsteigenden Knospen junger, dreijähriger Stauden nach ihrer ersten Blüte gepflückt wird. King-tschä ist Früchte, weil er früh, bei der ersten Ernte gewonnen wird; Chulan-Hy-son heißt derjenige, welcher gewonnen wird, indem man den Hy-son noch ein duftendes, Chulan genanntes Gewächs beimengt; Su-tschang bezeichnet die Ernte von Blättern dreijähriger Stauden, die auf dem besten Boden gebaut werden.

Dies sind diejenigen Teesorten, welche am häufigsten im Handel vorkommen und besonders zur See ausgeführt werden; in neuerer Zeit wird aber auch viel Tee auf dem Landwege durch das asiatische Rußland zu den Völkern des Westens gebracht und bei diesem Transport bildet die dicht an der chinesischen Grenze gelegene russische Stadt Kjachta den Hauptmarkt. So groß ist die Anzahl der Teesorten daselbst, daß die Feinschmecker dort nahe an 700 unterscheiden und es sich mit dem Tee ebenso verhält, wie bei uns mit dem Weine und dessen verschiedenen Jahrgängen.

In den nördlichen Ländergebieten Asiens, in Sibirien besonders, zum Teil auch im europäischen Rußland, ist eine Teesorte überaus geschätzt und beliebt, welche den Namen „Ziegeltee“ führt. Er besteht aus einem Gemenge von schwarzem und grünem Tee, aus Ueberresten anderer Sorten, selbst anderer Pflanzen, welche alle zusammen mit Schaf- und Ochsenblut versehen, hierauf eingedickt und gleich dem Vollkornbrot zusammengepreßt und getrocknet werden. Er scheint zuerst in den nördlichen chinesischen Provinzen fabriziert worden zu sein, hat sich aber von hier aus weit verbreitet und wird von den Tartaren und Bucharen in reichlichem Maße genossen. Die Buräten, Mongolen und Kalmyken nennen denselben „Saturan“, vermengen ihn noch mit Fett, Mehl und ähnlichen Ingredienzien und trinken ihn mit großer Leidenschaft. Europäische Reisende wie Timofewski, v. Bunge und Eben Hebin haben ihn gekostet und sogar wohlwollend gefunden, wenngleich die Bereitungsart etwas Widersägliches hat. So allgemein verbreitet und beliebt ist jetzt dieser Tee in den genannten Ländern, daß er daselbst als gangbare Ware erscheint, die chinesischen Mandtschuren bezahlen ihre mongolischen Truppen mit diesen Teetafeln als Sold, wie die chinesischen mit Reis bezahlen, daher ist diese Tafel überall unter die nomadischen Völker im nördlichen Asien als Handelsmünze in Kurs gekommen.

Nachrichten aus früherer Zeit, welche sich auf die Kultur des Tees beziehen, geben nicht über das sechste Jahrhundert unserer Zeitrechnung hinaus. Die erste Spur von der Mode des Teetrinkens in China finden wir in der Zeit, in welcher die Kaiser aus der Tang-Dynastie auf dem Throne des himmlischen Reiches saßen. In den Reichsannalen derselben findet sich eine Stelle, worin es heißt, daß (nach unserer Zeitrechnung im Jahre 793) im ersten Monate dieses Jahres zum erstenmale Joll auf den Tee gelegt sei, woraus hervorgeht, daß seine Kultur, drittehalb hundert Jahre nach Darma sich schon bedeutend verbreitet hatte. Etwa hundert Jahre später macht ein von Renaudot herausgegebener, aber nicht näher bekannter arabischer Schriftsteller,

welcher etwa in dem Jahre 897 nach Christi Geburt in Kansu, dem alten Hafen von Hang-tschu-fu in der Provinz Tschefang sich aufhielt, die Bemerkung, der Kaiser von China erhalte seine Abgaben vom Salze und einem Gemäße, dessen Blätter man mit heißem Wasser abgekocht, trinke, und das in allen Städten häufig verkauft werde, was viel Geld einbringe. Man nenne es Sah, es sei ein Busch, noch reicher an Blättern als der Granatbaum, deren Geruch zwar angenehmer sei, die jedoch einen bitteren Stoff enthielten. Man lasse das Wasser kochen, gieße es auf die Blätter und dies Getränk heile mancherlei Uebel, lasse den Mensch nicht zu fett werden, mache ihn munter und rüftig zur Arbeit und verschende den Schlaf von seinen Augenlidern.

In den südlichen Gegenden Chinas ist zuerst von europäischen Durchreisenden die Kultur des Teestrauchs beobachtet worden. Bei der Stadt Hsü-tschu-fu, im Süden von Kanton, sah im Jahre 1793 die englische Gesandtschaft unter Lord Martney auf der Rückreise von Peking nach Canton die ersten Teestauden, die weit und breit die Hügel bedeckten.

Die Pflanzengeographie hat der Nachwelt erbracht, daß alle wahrhaft aromatischen Gewächse in ihrer höchsten Ausbildung nur auf engere Kreise angewiesen sind; ebenso scheint es sich auch mit dem Teestrauche zu verhalten und dieser Beschränkung seines heimatischen Vorkommens hat man es auch wohl zuzuschreiben, daß es mit der Verpflanzung der besseren Teesorten in fremde Regionen — auch unter sonst günstigen Verhältnissen des Bodens und des Klimas — noch immer nicht recht hat gelingen wollen, obgleich es an wiederholten Versuchen nicht gefehlt hat. In China finden sich in allen Dorfschaften Teeschulen, sie reichen bis in ihre westlichen Kolonien, bis in das Land der Verbrederkolonien und selbst nach der jüngsten chinesischen Ansiedlung sah Timofewski von der Unga aus eine Karawane von 40 mit Ziegelteln beladenen Kamelen ziehen. Die Russen kannten in der Mitte des 17. Jahrhunderts die Teekultur noch nicht; es wurde ihnen, den Barbaren, zu denen sie wie alle Europäer gerechnet werden, solches als eine Art Nohheit angerechnet. Als im Jahre 1638 moskowitzische Gesandte am Hoflager der Alsyn-Idane am Ufsaee erschienen, wurde ihnen als Hofgeremonial Tee präsentiert, der ihnen auch mundete. Bei ihrer Rückreise in die Heimat wurden sie gezwungen, Geschenke dieser unpreiswürdigen Ware — wie sie sich ausdrückten — mit an ihren Bar zu nehmen. Alles Protestieren gegen die Annahme derselben half nichts und es blieb bei dem, wie es der Khan beschloffen hatte. So wurde das Getränk gleichsam mit Gewalt nach Rußland gebracht und daß es sich später nicht allein hier, sondern auch in den entferntesten Provinzen Rußlands Eingang verschafft hat, ist allgemein bekannt.

Verschieden von diesem chinesischen, wahrscheinlich aus Jünnan abstammenden Tee, ist derjenige, welchen die Burmanen „Laphet“ nennen. Vielleicht bildet diese eine neue Art der Teepflanze, nach Cranzfurd ist er hier einheimisch, hat elliptische, gesägte Blätter, die aber breiter sind als beim Bobacete. Die Burmanen essen dieses Blatt präpariert mit Sesamöl und Knoblauch, wodurch es einen Geschmack erhält wie Oliven. Nach dieser Pflanze nennen die Burmanen gegen den Gebrauch aller übrigen Völker den chinesischen Tee nicht mit dem chinesischen Namen Tschä, sondern Laphet und Laphet-re, das heißt Teewasser.

Der erste Deutsche, der vom Teetrinken zu berichten wußte, ist Albert von Mandelslohe, der schon im Jahre 1688 in Surate die Sitte des Teetrinkens allgemein verbreitet fand. In Europa aber hatte der Tee damals noch so wenig Eingang gefunden, daß man ihn so wie die Tassen, aus denen er getrunken wurde, für würdig genug hielt, um in Kunst- und Kuriositätenkammern aufbewahrt zu werden.

In Deutschland wird der Tee als Volksnahrungsmittel erst seit etwa 4 Jahrzehnten getrunken.

